

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian Pembuatan Mi Kering dari Tepung Sukun dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Mi Kering dari Tepung Sukun dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu memiliki kadar air, kadar abu, kadar air, protein dan karbohidrat yang hampir mendekati batas maksimum SNI Mi Kering adapun kadar protein terbaik sebesar 8,288 % dengan kadar karbohidrat sebesar 45,28 % . Komposisi Mi Kering dari Tepung Sukun dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu dengan hasil uji organoleptik meliputi warna, rasa dan tekstur didapatkan hasil yang bervariasi sesuai selera panelis.
2. Variasi Tepung Sukun dan Ubi Jalar Ungu paling baik untuk pembuatan Mi Kering yaitu Tepung Sukun 10 gr dan Ubi jalar Ungu sebesar 60 gr. Sehingga didapatlah Sample A₁C₂ dengan perlakuan terbaik.

5.2 Saran

Dari Penelitian ini dapat disarankan bahwa:

1. Dalam pembuatan Mi kering harus memperhatikan komposisi telur dan air. Telur dan air yang digunakan harus sesuai karena, kedua bahan tersebut tidak boleh terlalu banyak dan sedikit karena dapat menyebabkan adonan lembek dan juga kaku.
2. Pada pengeringan Mi Kering harus diperhatikan suhu pengeringan, karena pengeringan yang terlalu sebentar dengan suhu yang kecil akan membuat Mi tidak matang maksimal dan masih banyak air membuat mi tidak crispy sedangkan dengan suhu yang tinggi akan membuat mi menjadi hangus dan berwarna hitam.

